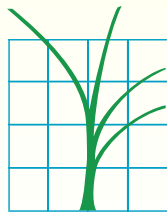


# ATELIER 2 :

## Qualité produits frais techno post-récolte

Ctifl



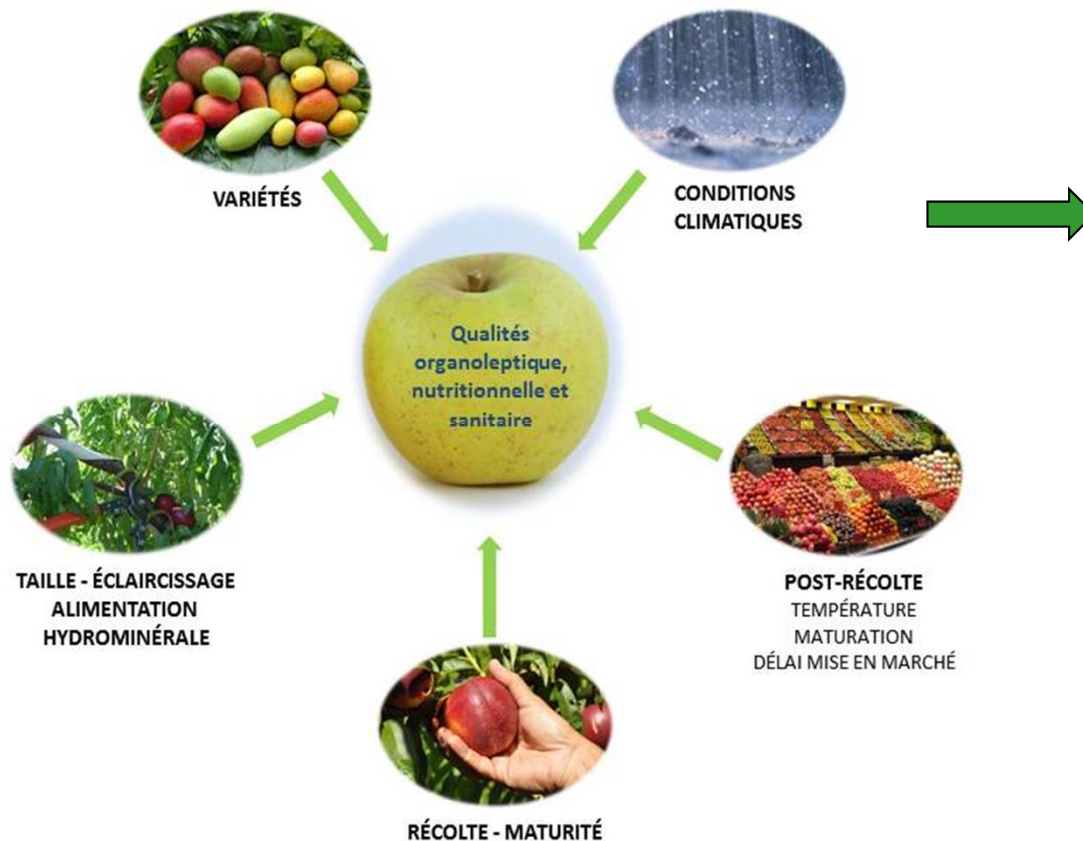
**Journée qualité des fruits – GIS FRUITS**

13 décembre 2016 - Avignon



# Importance du lien pré et post-récolte

- Facteurs cultureaux / climatiques
- Variétés
- Stade de maturité / âge physiologique



- Procédés robustes
- Procédés adaptés aux espèces/variétés/maturité
- Impacts sur l'apparition de désordres / pertes programmées

# Les enjeux du post-récolte

- **Améliorer la compétitivité des entreprises**
  - Étalement de la commercialisation
  - Réduction des pertes de F & L
  - Appui aux entreprises pour l'export (problèmes sanitaires)
  
- **Augmenter la consommation de F & L frais et découpés**
  - Maintenir la qualité et la fraîcheur des produits tout au long de la filière
  - Proposer des produits gustatifs, sains, de bonne qualité nutritionnelle
  - Meilleure connaissance du comportement des consommateurs
  - Augmenter la praticité
  
- **S'adapter aux enjeux sociétaux et environnementaux**
  - Développer des méthodes alternatives aux produits phytosanitaires pré et post-récolte
  - Recherche de solutions moins consommatrices d'énergie

# Les techniques actuelles ou à venir

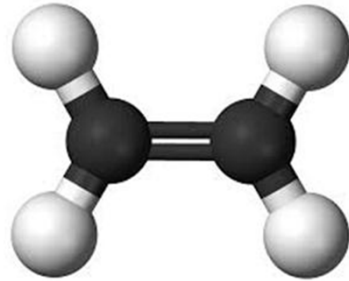
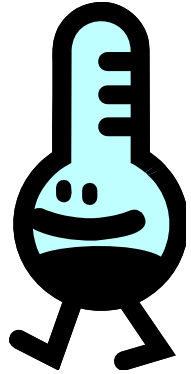
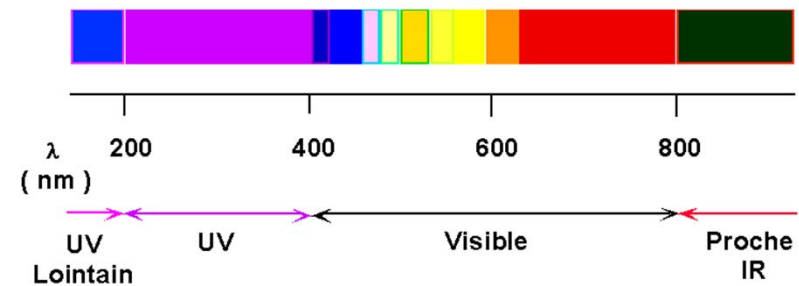


Photo Beewair



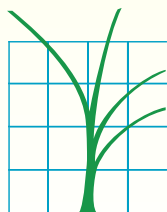
# Objectifs de l'atelier

- Lister les compétences, les domaines d'expertises et techniques post-récolte en lien avec le maintien de la qualité des fruits frais / réduction des pertes
  - Identifier des questions de recherches / besoins / pistes
  - Identifier des besoins de compétences et dispositifs pour répondre à ces questions
- Regroupement des questions et besoins
- Identification de partenariats (projets)

PRÉSENTATIONS FLASH

# Flash présentation Ctifl

**Ctifl**



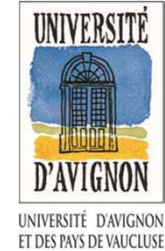
**Journée qualité des fruits – GIS FRUITS**

13 décembre 2016 - Avignon



270 personnes – 6 départements – expertise amont aval F & L frais

12 ingénieurs et 6 techniciens : qualité post-récolte F & L



**UMT IQUAR**  
(déposée 2016)

« *Innov*er pour améliorer la **QU**alité Après **R**écolte des fruits et légumes frais »

- **Dispositif de stockage : conservation / maturation**
  - Froid normal sur centres
  - Atmosphères contrôlées (Saint Rémy) et affinage (Saint Rémy et Lanxade)
- **Enceinte climatique** : simulation point de vente (Rungis)
- **Enceintes d'élevage d'insectes** (Balandran)
- **Laboratoire de caractérisation physico-chimique et biochimique** (St Rémy)
- **Laboratoires d'analyse sensorielle** (Balandran, Lanxade)
- **Laboratoire de découpe, de microbiologie, de phytopathologies** (Lanxade)



- **Projet de plateforme post-récolte : St Rémy 2017** : extension du dispositif de stockage – accueil d'entreprises – transferts de technos



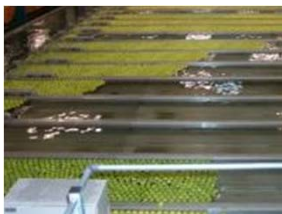
# Axes thématiques : post-récolte

- 1- Techniques post-récolte de lutte contre les maladies de conservation et les ravageurs (AC, traitements physiques, équipements, produits de biocontrôle, désinsectisation export...)
- 2- Procédés de maintien de la qualité des fruits et légumes frais et préparés / réduction des pertes (conservation maturation, emballage, traitement de l'air, prérefrigération, équipements point de vente...)



# Axes thématiques : post-récolte

- 3- Impact des itinéraires post-récolte sur la qualité et la physiologie (impact des facteurs d'ambiance, simulation circuits, suivi filière et acceptabilité économique / réglementaire)
- 4- Améliorer la compétitivité des entreprises sur le circuit de commercialisation (prestations, essais)





# Questions de recherche / objectifs

- Quelles sont les technologies (ou combinaisons) permettant de réduire les pertes sur fruits à noyau (maladies fongiques et insectes) et les résidus ?
  - Recherche partenaires / équipementiers / agro-fournisseurs pour développer des technologies post-récolte physiques / solutions de biocontrôle (combinaison)
  
- Quel est l'impact des technologies post-récolte (conservation – maturation) sur l'évolution des composés biochimiques et sur la qualité des fruits ?
  
- Quel est l'impact des facteurs culturaux / variétaux / stade de maturité sur la robustesse des techniques post-récolte ?
  - Recherche partenaires avec connaissances physiologie / modélisation
  - Compréhension bioagresseurs et mécanismes physiologiques